



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Purée de pomme de terre microflocos 2 mm

Descriptif produit : En micro flocons. Colis de 2 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Pommes de terre déshydratées (93 %), LAIT entier en poudre (5 %), arôme naturel goût BEURRE, émulsifiant E471 (Mono- et diglycérides d'acides gras), stabilisant E450i (Diphosphate de sodium), antioxydant E304 (Esters d'acides gras de l'acide ascorbique), épice, correcteur d'acidité E330 (Acide citrique), arôme naturel.
Traces éventuelles de : SULFITE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pommes de terre déshydratées	UE
Lait entier en poudre	Union Europ.
Arôme naturel goût beurre	Royaume-Uni
Emulsifiant E471	UE / Hors UE
Stabilisant E450i	Thaïlande, France, Etats-Unis
Antioxydant E304	Chine
Epice (curcuma)	Inde
Correcteur d'acidité E330	Belgique
Arôme naturel	UE / Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : Belgique

N° d'agrément : AER/HAI/000809

Purée de pomme de terre au lait en sachet 5 kg LUTOSA

Article : 210803

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Sulfites

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Flocons, granulés et agglomérés sous forme de pellets, de pommes de terre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Granulométrie	2 (Max 5 % > 2 mm)	Granulométrie	2 (Max 20 % : 1-2 mm)
Humidité	8 % (8)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution à l'aide d'une paire de ciseaux, afin de pouvoir le refermer proprement après utilisation, si besoin. Mise en oeuvre à chaud (10 kg de purée en flocons) : porter 25 litres d'eau à ébullition. Couper le feu, ajouter 225 g de sel fin et 400 g de beurre. Verser 5 litres de lait à température ambiante afin d'obtenir la bonne température du liquide (75 à 80°C). Remuer le liquide (tourbillon) et ajouter en pluie les 5 kg de purée en remuant sans battre, au fouet. La purée est prête à servir. Pour obtenir une texture idéale, laisser reposer 3 minutes et remuer à nouveau sans battre. Rendement : +/- 153 assiettes de 200 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,537	363	2	1.5	75	4	6.5	8	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

Type de matières grasses : Beurre

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	5	5.02	1	Sachet			5410376012029
Colis	10	10.53	2	Sachet		380x245x260	25410376012023
Couche	90	0	18	Sachet	9		
Palette	540	573	108	Sachet	54	1200x800x1780	
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			